

「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証 レジストレーションフォーム

企業・団体名		一般財団法人水産物市場改善協会／日本おさかなマイスター協会			
参加主体 (複数選択可)		<input type="checkbox"/> 生産者・生産者団体	<input type="checkbox"/> 卸売	<input type="checkbox"/> 小売	<input type="checkbox"/> 外食
		<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input checked="" type="checkbox"/> その他(一般財団法人)	
実証項目 (複数選択可)		<input type="checkbox"/> 売り場提案	<input type="checkbox"/> イベント提案	<input type="checkbox"/> メニュー・商品提案	<input checked="" type="checkbox"/> 食育活動
		<input type="checkbox"/> その他(右に記入)			
実証内容	テーマ	「魚には骨がある～魚を丸ごと知って食べよう」(小中学校向け出前授業)			
	時期 (開始時期～終了時期)	平成21年度から開始しています。終了時期は特に設けていません。今年度は、平成26年6月～平成27年3月の予定です。			
	取組内容	<p>魚の骨を中心に、下記のような魚についての学習をすることによって子供の興味を沸き立たせ、魚を食べたいと思う子供達を増やすことで、魚食普及に努めます。</p> <p>魚には骨がある…これは誰もが知っている事実ですが、この魚の骨が、子どもが魚を敬遠する最大の理由になっています。しかし、骨は魚だけではなく、私たち人間をはじめ、動物には欠くことのできないものです。</p> <p>出前授業では、魚食離れの一因になっている「魚の骨」を理解し、興味をもってもらうために、おさかなマイスターが講師となり、魚を上手に、美味しく食べる方法を教えています。</p> <p>授業は45分(50分)を基本としており、魚をめぐる現状、旬の魚の紹介、魚類から哺乳類までの進化、注意する魚の骨の仕組み、などで構成しています。</p> <p>学校の協力のもと、給食室でマアジの塩焼きを焼いていただき、実際に魚を食べながら、箸の上手な使い方や塩焼きの食べ方も教えています(この時間は授業時間に含まれません)。また低学年には、煮干しも使い、魚の体の仕組みを教えています。今年度は東京都内の小中学校20校程度で実施し、小中学生の魚食拡大に取り組む予定です。また、今年度は新たに、千葉県、神奈川県の小学校でも実施する予定です。</p> <p>このほか、都内中学校および高等学校の家庭科の授業で、旬の魚を使った料理教室を行います。築地市場では、小中学生の親子向けの夏休みセミナー、料理教室も実施します。</p>			

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒104-0045	東京都中央区築地6-20-5	公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
代表者氏名	代表理事 大滝義彦		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
ホームページ	http://www.osakana-center.com		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
担当者	大森良美		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
TEL	03-3547-8824		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
FAX	03-3545-4415		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
E:mail	info@osakana-center.com		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>